بادام کا حلوہ

اجزاء:

بادام کا پیسٹ: 1 کپ

گھی: 1 کپ

سوجی: 250 گرام

دودھ: 2 کپ

چینی: آدھا کپ

کھویا: 250 گرام

آلمنڈ ایسنس: 1 چائے کا چمچ

بادام: سجاوٹ کے لیے

ترکیب:

گھی کو گرم کر کے اس میں سوجی ڈال کر بھون لیں یہاں تک کہ خوشبو آنے لگ جائے۔

پھر دودھ، چینی اور بادام کا پیسٹ ڈال کر مکس کرلیں اور فرائی کرلیں۔

اب کھویا اور آلمنڈ ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کریں یہاں تک کہ گھی اوپر آجائے۔

سرونگ پلیٹر میں نکال کر بادام سے سجا کر پیش کریں۔

Don't forget to comment !!!

Almond dessert Ingredients:

Almond paste: 1 cup

Ghee: 1 cup

Semolina: 250 grams

Milk: 2 cups

Sugar: half a cup

Lost: 250 grams

Almond Essence: 1 teaspoon

Almonds: For decoration

Synthesis:

Heat the ghee, add semolina and fry until fragrant.

Then add milk, sugar and almond paste, mix and fry.

Now add khoya and almond essence and mix well till ghee comes up.

Remove to a serving platter and serve garnished with almonds.

+92-307-8162003